








TANINOS

ENARTISTAN CITRUS

Tanino de fermentação para mostos brancos e rosados.

	<p>COMPOSIÇÃO Mistura de taninos de noz de galha e condensados, extraídos da madeira de espécies exóticas.</p>
	<p>CARACTERÍSTICAS GERAIS Aspeto: grânulos de cor castanho claro.</p> <p>EnartisTan Citrus é um tanino obtido através de um processo exclusivo de extração e secagem a baixas temperaturas que consiste em extrair da madeira formas glicosiladas de compostos aromáticos como os norisoprenóides (β-damascenona, vitispirano, etc.) e terpenos (linalol, citronelol, etc.), responsáveis no vinho pelas notas frutadas e florais.</p> <p>Quando utilizado durante a fermentação de mostos brancos e rosados, em combinação com estirpes de leveduras com intensa atividade β-glicosidásica (Enartis Ferm Top Essence, Aroma White, Vintage White, ES 181, Q Citrus), os precursores aromáticos contidos no EnartisTan Citrus são transformados em formas livres perceptíveis ao olfato.</p> <p>EnartisTan Citrus aumenta a proteção antioxidante e favorece a clarificação e a remoção de proteínas instáveis, melhorando dessa forma a estabilidade proteica e da matéria corante.</p>
	<p>APLICAÇÕES Em mostos brancos e rosados para:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Melhorar a estabilização proteica e a estabilidade da matéria corante dos vinhos rosados; ▪ Aumentar a proteção antioxidante; <p>Potenciar as sensações de fruta fresca e a estrutura gustativa</p>
	<p>DOSES 2 - 15 g/hL</p> <p>Aplicar EnartisTan Citrus logo que se verifique o início da fermentação alcoólica. Em caso de uvas com problemas sanitários, recomenda-se a inoculação com um tanino de elevada capacidade antioxidante como o EnartisTan Blanc e a adição de EnartisTan Citrus numa única aplicação a 1/3 da fermentação.</p>
	<p>INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO Dissolver EnartisTan Citrus em água ou mosto na razão de 1:10 e adicionar ao volume total a tratar durante uma remontagem, preferencialmente utilizando um tubo de Venturi.</p>
	<p>EMBALAGEM E ARMAZENAMENTO Embalagem: 1 Kg</p> <p>Embalagem fechada: manter o produto num local fresco, seco e bem ventilado. Embalagem aberta: selar cuidadosamente a embalagem e manter como acima indicado.</p>
	<p>LEGISLAÇÃO Produto fabricado a partir de matérias-primas em conformidade com: Codex Oenologique International</p> <p>Produto aprovado para ser utilizado em enologia de acordo com: Regulamento (UE) 2019/934</p>

As indicações fornecidas são baseadas no nosso conhecimento e experiência atuais, mas não dispensam o utilizador de adotar as precauções de segurança necessárias ou da responsabilidade pelo seu uso adequado.